"ہمارا روایتی مشروب "کانجی

جامنی / کالی گاجروں سے تیار کردہ مشروب کانجی سردیوں میں بنایا جانے والا مشروب ہے جو موسم بہار تک گھروں اور بازاروں میں نظر آنے لگتا ہے۔ کانجی اب ایک سوغات کی صورت اختیار کر چکی ہے۔ یہ گھرے جامنی رنگ کی ہوتی ہے۔

کانجی ہاضمے دار ہوتی ہے اور اطباء کے مطابق قوت ہاضمہ کے لیے بہت مفید مانی جاتی ہے۔ ساتھ ہی ساتھ کانجی معدے کی گرمی کو کم کرتی ہے اور بد ہضمی کا علاج کرتی ہے۔ کانجی کی بابت اطباء یہ بھی کہتے ہیں کہ یہ جگر کو متحرک کرتی ہے، خوب بھوک لگاتی ہے اور جسم میں تازہ خون بناتی ہے۔ کانجی انتہائی مزیدار ترش مشروب ہے۔ باقی شربتوں کی طرح یہ مشروب میٹھا نہیں ہوتا، بلکہ اس کا اپنا ہی منفرد ترش ذائقہ ہوتا ہے۔ کانجی کو بازار میں دیکھ کر بہت سے لوگ

حیران ہو جاتے ہیں کہ یہ کیا چیز پی جا رہی ہے جس کے ساتھ لمبے لمبے قتلے کھانے کو دئیے جا رہے ہیں۔ یہ قتلے جامنی / کالی گاجروں کے ہی ہوتے ہیں جن سے کانجی تیار کی گئی ہوتی ہے۔

کانجی تیار کئے جانے جانے کے لئے بازار سے جامنی / کالی تازہ صحتمند گاجروں کی خریداری پہلا مرحلہ ہوتا ہے، گاجریں تازہ نہ ہوں تو مزیدار ذائقہ نہ بن سکے گا۔

کانجی بنانے کے لئے درکار اجزاء :-

1- جامنی / کالی گاجریں دو کلو

2- کالا نمک تین چائے کے چمچ

3- سفید نمک ایک چائے کا چمچ

4- رائی پسی ہوئی تین چائے کے چمچ

5- پسی لال مرچ دو سے تین چائے کے چمچ

6- اجوائن چوتھائی چائے کا چمچ پسی ہوئی

7- پانی چار لیٹر

ترکیب

1۔ گاجریں دھو چھیل کر ہوا میں خشک کر کے لمبے رخ میں کاٹ لیجئے

2۔ شیشے کے جار یا مٹکے کو اچھی طرح دھو کر اس میں چار لیٹر پانی ڈال دیجئے

3۔ گاجروں کے ساتھ رائی، نمک، لال مرچیں اور اجوائن ملا کر پانی میں ڈال دیجئے اور پھر شیشے کے جار / مٹکے میں ڈال کر اس کے منہ پر کپڑا باندھ دیجئے اور تین چار دن کے لئے دھوپ میں رکھیں۔ اور روزانہ دو تین مرتبہ ہلاتے رہیں۔ گاجروں کا جوہر / رس پانی میں شامل ہوتا جائے گا، دھوپ نہ ہو تو کانجی کی تیاری مین دو تین دن زیادہ بھی لگ سکتے ہیں۔ اس لئے چار دن بعد ذائقہ چکھ لیجئے اگر کانجی تیار ہو تو اسے بوتلوں میں بھر کر فرج میں رکھ لیجئے۔ بوقت ضرورت کانجی گلاس میں ڈال کر پی لیں، اگر نمک و مصالحہ تیز محسوس ہو تو گلاس میں تھوڑا سادہ پانی مکس کر سکتے ہیں اگر نمک کم محسوس ہو تو کالا نمک و پسی اجوائن مکس کر سکتے ہیں۔ جب